



Obst- und Gartenbauverein 1914 Dossenheim

Rhein Neckar Zeitung, 09. Oktober 2024

Volldampf für die Dampfnudel

Text: Doris Weber

Foto: Alex

Kürbis, Kartoffel und eine Krone

Landfrauen und Obst- und Gartenbauverein organisierten gemeinsam ein buntes Erntedankfest

Dossenheim. (dw) Viele Köche verderben den Brei, sagt eine Redensart. Doch das trifft nicht immer zu. Das erstmals in der Museumscheuer gefeierte „Erntedankfest“ wurde gemeinschaftlich vom Obst- und Gartenbauverein (OGV) und den Landfrauen organisiert. Viele hatten Ideen eingebracht, viele davon wurden umgesetzt. So wurde ein wunderbares Fest mit vielen Angeboten gefeiert, das auf großes Interesse gestoßen war. Das freute die Veranstalter und bestimmt auch Bürgermeister David Faulhaber. Der hatte nämlich dazu angestiftet, wie Sven Gropp als Vorsitzender des OGV sagte.

Mit vielfältigen Elementen aus Garten- und Landwirtschaft, die neben den Steinbrüchen die Gemeinde historisch prägte, hatte man ein interessantes Fest komponiert, bei dem es mehr als gutes Essen und Getränke gab. Freilich fing das mit Kartoffelsuppe an. Aus 30 Kilogramm Kartoffeln seien 60 Liter Suppe gezaubert worden, so Gropp. Der befreundete OGV Waldhilsbach habe den Kontakt vermittelt. So sei die Suppe in Mauer zubereitet worden. Passend dazu zeigte eine Kartoffelausstellung, dass sich die Sorten unterschiedlich gut für verschiedene Zubereitungen eignen. Die Anforderung an die Konsistenz einer Brat-

kartoffel ist nun einmal eine andere, als wenn Püree gemacht wird. Weiter gibt es Unterschiede in Farbe und Größe. Die Kartoffeln wurden in der Region vom Kirchheimer Spargel- und Gemüsehof Becker angebaut und für die Ausstellung von ihm zur Verfügung gestellt.

Kerstin Krumrey legte Hand bei den Dampfnudeln an, die als Rohling geliefert von ihr zu herrlich duftenden Hefeklößen gedämpft wurden. „Ich freue mich, wenn ich mit Essen glücklich machen kann“, sagte sie. Und das tat sie ganz gewiss, wie die vielen zufriedenen Gesichter der Besucher zeigten. Die hier typisch dazugereichte „Weinsoße“ hatte der ehemalige Löwenwirt Armin Schmach beigesteuert. Für Süßes waren außerdem die Landfrauen zuständig. Sie boten wieder köstlichen hausgemachten Kuchen an. Ein Höhepunkt bei jeder Veranstaltung.

Vereinsmitglieder, darunter Werner Schröder, hatten das auf dem Vereinsgelände in den Maßnäckern anfallende Obst zu leckeren Marmeladen verarbeitet. Insgesamt seien 14 Sorten zubereitet worden, darunter der Klassiker Erdbeere, aber auch „Apfel mit Walnüssen“ oder „Feige in Rotwein“ waren zu finden.

Den Eingang zierten außerdem Kürbisse und ein Kranz über der Tür. Kränze für den Advent kann im Übrigen jeder beim OGV Ende November angeleitet binden. Im Hof wurden Kürbisse geschnitten.

Die Krönung des Fests war buchstäblich eine Krone. Am Morgen war sie mit Ähren geschmückt noch auffällige Gabe beim Erntedankgottesdienst in der evangelischen Kirche gewesen. Schröder habe schon lang einmal ein solches Kunstobjekt schaffen wollen. Dank Werner Kaul, der das Gestell gefertigt hat, konnte dann die Krone mit Weizenähren bestückt werden. 2500 Ähren, die Karl Schlechter lieferte, seien verarbeitet worden. Michael Kulling und seine Kinder banden daraus kleine Pinsel. Hanne Gauß befestigte diese dann an am Drahtgestell. Die Krone war würdige wie markante Dekoration. Die Landfrauen hatten außerdem den Tischen ein herbstliches Kleid gegeben.

Die Zusammenarbeit von Landfrauen und OGV sei nicht nur gut, sondern auch sinnvoll, meinte Gropp abschließend: „Unsere gemeinsamen Wurzeln in Landwirtschaft und Gartenbau verbinden.“



Volles Haus herrschte beim Erntedankfest. Auch viele Familien kamen zur Feier von OGV und Landfrauen. Foto: Alex